



TENUTA CARLINI

VINI E VIGNETI

MARCHE - ITALIA

VINI BIOLOGICI / ORGANIC WINES

PIANETA BIANCO



COLLI PESARESI BIANCO

Denominazione di Origine Controllata

*Il pregio del vitigno
autoctono Albanella*



VITIGNO: Albanella 100%

VIGNETO: La Siligata, altitudine 200 metri,
vendemmia effettuata a mano, resa 80 q.li ha

ALLEVAMENTO: Rinnovo annuale,
4000 ceppi ettaro, esposizione sud.

TERRENO: Alternanza arenaceo-marnosa, limoso con
presenza di pietre caratteristiche (cogoli).

VINIFICAZIONE: A temperatura controllata in
acciaio, sui lieviti tre mesi e affinamento in bottiglia.

ALCOOL: 13%

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 g/l

ESAME VISIVO: Colore giallo paglierino, brillante.

ESAME OLFATTIVO: Elegante intenso e delicato con
note floreali (acacia, biancospino, ginestra) e di frutti a
polpa bianca.

ESAME GUSTATIVO: Buona bevibilità, di facile
accostamento, armonico, persistente.

PRODUZIONE: 10.000 bottiglie annue.



VARIETY: Albanella 100%

VINEYARD: La Siligata, altitude 200 meters,
harvest by hand, yeld 80 q.li per ha

BREEDING: Annual Renewal, 4000 strains per
ha, south exposure.

SOIL: Alternation of arenaceous marl and loam
with characteristic stones (cogoli).

VINIFICATION: Controlled temperature in
stainless steel, three months on yeasts, finished
in bottles.

ALCOHOL: 13%

TOTAL ACIDITY: 6.5 g/l

APPEARANCE: Pale yellow color, brilliant.

NOSE: Elegant intense and delicate floral notes
(acacia, hawthorn, broom) and white flesh fruits.

TASTE: Good drinkability, easy to match,
harmonious, persistent.

PRODUCTION: 10,000 bottles per year

PIANETA ROSSO



MARCHE SANGIOVESE

Indicazione Geografica Tipica

*Un viaggio marchigiano
di due vitigni nobili*



VITIGNO: Sangiovese 85%; Montepulciano 15%

VIGNETO: Vigna del Mare, altitudine 200 metri,
vendemmia effettuata a mano, resa 80 q.li ha.

ALLEVAMENTO: Cordone speronato,
4000 ceppi-ettaro, esposizione ovest.

TERRENO: Alternanza arenaceo-marnosa,
limoso con presenza di pietre caratteristiche (cogoli).

VINIFICAZIONE: A temperatura controllata in
acciaio, con affinamento in bottiglia.

ALCOOL: 12,5%

ACIDITÀ TOTALE: 5,0 g/l

ESAME VISIVO: Colore rosso rubino.

ESAME OLFATTIVO: Floreale con sentori di frutta
rossa ed elegante speziatura.

ESAME GUSTATIVO: Vino di buona struttura,
elegante, morbido, esuberante nel frutto, persistente.

PRODUZIONE: 10.000 bottiglie annue.



VARIETY: Sangiovese 85%; Montepulciano 15%

VINEYARD: Vigna del Mare, altitude 200 meters,
harvest by hand, yield 80 q.li per ha.

BREEDING: Spurred cordon, 4000 strains per ha,
west exposure.

SOIL: Alternation of arenaceous marl, loam with
characterist stones (cogoli).

VINIFICATION: Controlled temperature in stainless
steel with bottle aging.

ALCOHOL: 12,5%

TOTAL ACIDITY: 5.0 g/l

APPEARANCE: Ruby red color.

NOSE: Floral with hints of red fruits and elegant spicy
notes.

TASTE: Full-bodied wine, elegant, soft,
exuberant in the fruit, persistent.

PRODUCTION: 10,000 bottles per year.

PIANETA ARANCIO



MARCHE SAUVIGNON

Indicazione Geografica Tipica

*Espressione marchigiana
di un vitigno internazionale*



VITIGNO: Sauvignon 100%

VIGNETO: La Rastellina, altitudine 200 metri,
vendemmia effettuata a mano, resa 80 q.li ha

ALLEVAMENTO: Rinnovo annuale,
4000 ceppi-ettaro, esposizione sud.

TERRENO: Alternanza arenaceo-marnosa, limoso con
presenza di pietre caratteristiche (cogoli).

VINIFICAZIONE: A temperatura controllata in
acciaio, sui lieviti tre mesi e affinamento in bottiglia.

ALCOOL: 13%

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 g/l

ESAME VISIVO: Colore giallo paglierino,
con riflessi verdognoli.

ESAME OLFATTIVO: Intenso e persistente con note
di erbe aromatiche, frutta esotica e agrumata.

ESAME GUSTATIVO: Corrispondenza con olfattivo,
bel volume, buona acidità, molto persistente.

PRODUZIONE: 2.500 bottiglie annue.



VARIETY: Sauvignon 100%

VINEYARD: La Rastellina, altitude 200 meters,
harvest by hand, yeld 80 q.li per ha

BREEDING: Annual Renewal, 4000 strains per
ha, south exposure.

SOIL: Alternation of arenaceous marl and loam
with characteristic stones (cogoli).

VINIFICATION: Controlled temperature in
stainless steel, three months on yeasts, finished
in bottles.

ALCOHOL: 13%

TOTAL ACIDITY: 6.5 g/l

APPEARANCE: Pale yellow color, with greenish
reflections.

NOSE: Intense and persistent with notes of
aromatic herbs, exotic and citrus fruit..

TASTE: Correspondence with nose, good fullness,
good acidity, very persistent.

PRODUCTION: 2,500 bottles per year

PRODUZIONE LIMITATA

LIMITED PRODUCTION

LUNAR ECLIPSE



SANGIOVESE

COLLI PESARESI PARCO NATURALE SAN BARTOLO
Denominazione di Origine Controllata

*Il Sangiovese autoctono
di nicchia in purezza*



VITIGNO: Sangiovese 100%

VIGNETO: Vigna Del Mare, altitudine 300 metri,
vendemmia effettuata a mano, 80 q.li ha.

ALLEVAMENTO: Cordone speronato,
5000 ceppi-ettaro, esposizione ovest.

TERRENO: Alternanza arenaceo-marnosa,
limoso con presenza di pietre caratteristiche (cogoli).

VINIFICAZIONE: A temperatura controllata in acciaio e barriques
francesi di media tostatura, con affinamento in bottiglia.

ALCOOL: 14%

ACIDITÀ TOTALE: 5,5 g/l

ESAME VISIVO: Colore rosso rubino con riflessi violacei.

ESAME OLFATTIVO: Sentori di frutta rossa, ben integrati con
note speziate, elegante, fine, boisé.

ESAME GUSTATIVO: Vino consistente, morbido, di corpo, molto
persistente, di buona struttura, con tannini che consentiranno una
ottimale evoluzione in bottiglia.

PRODUZIONE: 5.000 bottiglie annue.



VARIETY: Sangiovese 100%

VINEYARD: Vigna Del Mare, 300 meters above sea level, harvest
by hand, yield 80 q.li per ha.

BREEDING: Spurred cordon, 5000 vines per ha, west exposure.

SOIL: Alternation of arenaceous marl and loam with
characteristics stones (cogoli).

VINIFICATION: In controlled temperature stainless steel and
medium toasted French barriques with aging in bottle.

ALCOHOL: 14%

TOTAL ACIDITY: 5.5 g/l

APPEARANCE: Ruby red with violet reflections.

NOSE: Aromas of red fruits, well integrated with spicy notes,
elegant, boisé.

TASTE: Wine firm, soft, very persistent, with good structure, with
tannins that will permit an optimal evolution in the bottle.

PRODUCTION: 5,000 bottles per year.

PINOT NERO



COLLI PESARESI FOCARA

Denominazione di Origine Controllata

*Il più nobile dei vitigni
nel Parco Naturale San Bartolo*



VITIGNO: Pinot Nero 100%

VIGNETO: Vigna degli Artisti, altitudine 200 metri, vendemmia effettuata a mano, 60 q.li ha.

ALLEVAMENTO: Rinnovo annuale 5000 ceppi ettaro, esposizione Ovest.

TERRENO: Alternanza arenaceo-marnosa, limoso con presenza di pietre caratteristiche (cogoli).

VINIFICAZIONE: follature manuali a temperatura controllata.

ALCOOL: 13%

ACIDITÀ TOTALE: 6,0 g/l

ESAME VISIVO: Colore rosso rubino, con lievi riflessi porpora.

ESAME OLFATTIVO: piccoli frutti rossi, floreale, leggera speziatura.

ESAME GUSTATIVO: morbido, avvolgente, ben strutturato, persistente, armonico.

PRODUZIONE: 2.500 bottiglie annue.



VARIETY: Pinot Nero 100%

VINEYARD: Vigna degli Artisti, 200 meters above sea level, harvest by hand, yield 60 q.li per ha.

BREEDING: Annual renewal, 5000 vines per ha, west exposure.

SOIL: Alternation of arenaceous marl and loam with characteristics stones (cogoli).

VINIFICATION: manual "punching down" in controlled temperature.

ALCOHOL: 13%

TOTAL ACIDITY: 6,0 g/l

APPEARANCE: Ruby red with purple reflections.

NOSE: Aromas of red fruits, floral, with spicy notes.

TASTE: Soft, with good structure, persistent, harmonious.

PRODUCTION: 2,500 bottles per year.

PIANETA CLASSICO



Pinot Nero

BRUT METODO CLASSICO

*La tradizione classica
per un Brut esclusivo*



VITIGNO: Pinot Nero 100%

VIGNETO: altitudine 300 metri,
vendemmia effettuata a mano, resa 50 q.li ha.

ALLEVAMENTO: Rinnovo annuale, 5000 ceppi-ettaro,
esposizione ovest.

TERRENO: Alternanza arenaceo-marnosa,
limoso con presenza di pietre caratteristiche (cogoli).

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice con separazione immediata
delle bucce, fermentazione in purezza in vasca d'acciaio a
temperatura controllata.

Successiva rifermentazione in bottiglia ed affinamento per
almeno 24 mesi sui lieviti.

ALCOOL: 12,5%

ESAME VISIVO: Colore giallo paglierino tenue con riflessi
luminosi verdognoli. Il perlage è fine e continuo.

ESAME OLFATTIVO: Buona intensità, sentori di frutta bianca,
molto fine ed elegante.

ESAME GUSTATIVO: Una bella acidità ne esalta la freschezza,
sapido, intenso, delicato e persistente.

PRODUZIONE: 1.500 bottiglie annue.



VARIETY: Pinot Noir 100%

VINEYARD: 300 meters above sea level, harvest by hand, yield
50 q.li per ha.

BREEDING: Annual Renewal, 5000 strains per ha, west
exposure.

SOIL: Alternation of arenaceous marl and loam with
characteristics stones (cogoli).

VINIFICATION: Soft pressing, immediate separation of the
skins, fermentation in steel tanks, controlled temperature.
Subsequent fermentation in the bottle and aging on yeasts for
at least 24 months.

ALCOHOL: 12.5%

APPEARANCE: Pale straw yellow color with bright hues. The
perlage is fine and continuous.

NOSE: Good intensity, hints of white fruits, very elegant.

TASTE: A nice acidity enhances the freshness, fruity,
intense, delicate and persistent.

PRODUCTION: 1,500 bottles per year.



La Casa vinicola Carlini rappresenta una qualificata espressione della "produzione di nicchia", situata sulle colline del **Parco Naturale del Monte San Bartolo**, "terroir" di cultura, arte e natura. La vicinanza del mare genera particolari condizioni microclimatiche, esalta la riconosciuta specificità del territorio, e conferisce **caratteristiche uniche** di gusto e di profumi ai vini. L'azienda dista 1 km circa dall'antico borgo di Fiorenzuola di Focara, si estende su dieci ettari di terreno, di cui solamente sei coltivati a vite, permettendo una produzione di vino essenzialmente limitata, **ad agricoltura biologica**. Le caratteristiche morfologiche e climatiche del territorio, oltre alla speciale cura dei vigneti autoctoni, consentono di vinificare esclusivamente **uve di ottima qualità** raccolte e selezionate con cura manuale. Le basse rese ad ettaro, la potatura severa, l'inerbimento naturale dei vigneti e l'assenza dell'impiego di concimi chimici di sintesi costituiscono i fondamentali dei **vini nobili**.



The Carlini winery represents a qualified expression of "niche production", situated on the rolling hills of the **Monte San Bartolo Natural Park**, a "terroir" of culture, art and nature. The closeness to the sea provides the wines produced at Tenuta Carlini with mineral and savoury qualities while the particular microclimatic conditions, together with the uniqueness of the area give the wines produced here, **exclusive characteristics** in flavour and aroma. This wonderful property is near to the Medieval village of Fiorenzuola di Focara covering only ten acres thus allowing just a limited production **from organic farming**, characterized by an excellent quality, which has brought the company, in a very short time, to become one of the best wine makers in Central Italy. The morphological and climatic typology of the territory, together with a special care of the native vines, permit the production of wine exclusively with **excellent quality grapes**, chosen through manual harvesting and selection.



ITALY

REGIONE
MARCHE

■ PARCO NATURALE
MONTE SAN BARTOLO
(Pesaro - Urbino)



PANORAMA DEL
PARCO NATURALE
VIEW OF THE
NATURAL PARK

TENUTA CARLINI di Carlini Andrea
Strada Fontanelle, 3 - 61121
Fiorenzuola di Focara (PU)
Tel +39 348 2225510

Punto vendita: Via Metauro, 23
Cattabrighe - Pesaro (PU)
Tel e Fax +39 0721 27555

www.tenutacarlini.it
info@tenutacarlini.it

WINE
TASTING
Experience

PRENOTA LA TUA VISITA IN CANTINA
CON DEGUSTAZIONE

BOOK YOUR TOUR AND ENJOY YOUR
WINE TASTING EXPERIENCE